



Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii

Warszawa, 27 sierpnia 2024 r.

znak sprawy: DŻW.bhż.850.72.2024

sprawę prowadzi: Magdalena Kuzawińska

telefon: 22 623 20 84

e-mail: magdalena.kuzawinska@minrol.gov.pl

Pan

Krzysztof Jażdżewski

Główny Lekarz Weterynarii

Dotyczy: zakresu i częstotliwości badania wody używanej do produkcji żywności
przez podmioty prowadzące produkcję podstawową, sprzedaż bezpośrednią i
rolniczy handel detaliczny

Szanowny Panie Doktorze,

w odpowiedzi na pismo z 29 lipca 2024r., znak: WNBŻPZ.501.10.13.2024, w ww.
sprawie uprzejmie informuję, że kwestie dotyczące zakresu i częstotliwości badania
wody używanej do produkcji żywności przez podmioty prowadzące produkcję
podstawową, sprzedaż bezpośrednią i rolniczy handel detaliczny, dostarczanej przez
przedsiębiorstwa wodno-kanalizacyjne, zostały uregulowane w przepisach
krajowych, które nie leżą w kompetencji Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i
Weterynarii, tj. przede wszystkim w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7
grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (1).

W związku z powyższym, poniżej przekazuję informacje przekazane w tej sprawie
przez Departament Higieny Środowiska w Głównym Inspektoracie Sanitarnym.
Ponadto, w opinii Departamentu, przy opracowywaniu projektu zmieniającego
instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr.0200.1.21.2020 z dnia

Departament Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii
ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa
+48 22 623 18 43

sekretariat.dzw@minrol.gov.pl
www.gov.pl/rolnictwo

18 sierpnia 2000 r. w sprawie postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej przy weryfikacji bezpieczeństwa surowego mleka, należy brać pod uwagę przede wszystkim obowiązujące przepisy w przedmiotowym zakresie, natomiast wskazówki zawarte w Zawiadomieniu Komisji Europejskiej w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2) można traktować jedynie pomocniczo.

W odpowiedzi na pismo Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Weterynarii Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi w sprawie zakresu i częstotliwości badania wody wykorzystywanej do produkcji żywności przez podmioty prowadzące produkcję podstawową, sprzedaż bezpośrednią i rolniczy handel detaliczny, Główny Inspektor Sanitarny przedstawił następujące stanowisko.

W przypadku, gdy woda wykorzystywana do produkcji żywności przez podmioty prowadzące produkcję podstawową, sprzedaż bezpośrednią i rolniczy handel detaliczny jest produkowana i/lub dostarczana przez podmioty zbiorowego woda tj. określone w § 6-8 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294), odpowiedzialność za jakość dostarczanej wody do wodomierza głównego spoczywa na wskazanych powyżej podmiotach. Natomiast za przyłącze i jakość wody w instalacji wewnętrznej obiektu odpowiada właściciel lub zarządca obiektu (rolnik) – zgodnie z art. 61 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. Prawo budowlane (Dz.U. z 2024 r. poz. 725).

Na jakość wody w miejscu jej pobierania w znaczący sposób może wpłynąć stan techniczny i sposób eksploatacji instalacji wodociągowej w budynku (m.in. sposób i okres jej eksploatacji, rodzaj materiałów z jakich została wykonana, prowadzenie kontroli stanu technicznego) mogące skutkować zanieczyszczeniem wtórnym wody, stąd przepisy prawne określają wymóg prowadzenia kontroli jakości wody w punkcie zgodności (§ 4 ust. 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r.). Sprawdzenie czy woda używana przez rolnika nie uległa wtórnemu zanieczyszczeniu w instalacji wewnętrznej, leży w gestii rolnika.

W przypadku rolniczego handlu detalicznego częstotliwość i zakres badania wody powinny być ustalone i uwzględnione w procedurze wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP, której obowiązek wdrożenia wynika z art. 5 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady WE nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str.1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.). Natomiast w przypadku podmiotów prowadzących produkcję podstawową (pierwotną) oraz te powiązane działania, które są wymienione w załączniku I oraz sprzedaż bezpośrednią, które są zobowiązane do postępowania zgodnie z ogólnymi przepisami dotyczącymi higieny ustanowionymi w Części A załącznika I do ww. rozporządzenia nr 852/2004, częstotliwość i zakres badania wody powinny być ustalone w dokumentacji prowadzonej zgodnie z ust. 7 i 8 tego załącznika. Z ust. 4 tego załącznika, który dotyczy przedsiębiorstw spożywczych hodujących zwierzęta i produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego wynika, że podmioty te podejmują, w zależności od potrzeb, odpowiednie działania m.in. w celu zapewnienia używania wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu. Prowadzona dokumentacja ma dotyczyć m.in. wyników wszelkich właściwych analiz przeprowadzonych na próbkach pobranych od zwierząt lub innych próbkach, które są istotne dla zdrowia ludzkiego.

Zatem w procedurze opartej na systemie HACCP lub w dokumentacji prowadzonej zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia nr 852/2004 należy ustalić częstotliwość badania wody z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu w przypadku, gdyby wystąpiła awaria instalacji wewnętrznej lub pogorszenie się jej stanu, mogące mieć wpływ na jakość wody. Ustalona częstotliwość i zakres badania wody powinny być przestrzegane, a zapisy w tym zakresie wskazane w procedurze i przedstawiane organom urzędowej kontroli. Podmiot powinien uzasadnić na żądanie organu kontroli, że ustalona w procedurze częstotliwość badania wody jest wystarczająca.

Wobec braku wymagań szczegółowych dotyczących higieny, każdy przypadek prowadzonej działalności produkcji pierwotnej, sprzedaży bezpośredniej i rolniczego handlu detalicznego należy rozpatrywać oddzielnie w oparciu o ocenę zagrożenia, biorąc pod uwagę warunki istniejące w danym miejscu/pomieszczeniu, rodzaj środków spożywczych, sposób przetwarzania oraz zakres wykonywanych czynności.

Czynniki te należy uwzględnić przeprowadzając analizę ryzyka przy określaniu dla danego zakładu częstotliwości i zakresu badania wody. Ponadto w przypadku, gdy w danym podmiocie były już wcześniej stwierdzane niezgodności dotyczące jakości wody, z uwagi na istniejące ryzyko ponownej niezgodności, należy uwzględnić większą częstotliwość badania wody (mając przy tym na względzie czy została ustalona przyczyna tej niezgodności i czy wprowadzono w tym zakresie środki naprawcze/zapobiegawcze).

W związku z powyższym uprzejmie informuję, że zakres i częstotliwość badania wody przez podmioty prowadzące produkcję podstawową, sprzedaż bezpośrednią i rolniczy handel detaliczny powinny być ustalane w procedurach wewnętrznych/prowadzonej dokumentacji na podstawie analizy ryzyka, w której należy uwzględnić między innymi:

- rozpoczynanie działalności, w celu sprawdzenia czy stan instalacji wewnętrznej gospodarstwa nie powoduje wtórnego zanieczyszczenia wody,
- przekroczenia parametrów mikrobiologicznych lub chemicznych z przyczyny leżącej po stronie wewnętrznej instalacji wodociągowej gospodarstwa oraz konieczność potwierdzenia, że podjęte działania naprawcze są skuteczne,
- wystąpienie okoliczności mogących spowodować zmianę jakości wody, szczególnie jej pogorszenie (np. w przypadku przebudowy lub awarii instalacji wodociągowej gospodarstwa, oddania do użytku nowego jej odcinka itp.).

Z wyrazami szacunku

Magdalena Bartosińska
zastępca dyrektora
Departamentu Bezpieczeństwa
Żywności i Weterynarii
/podpisano elektronicznie/

Podstawa prawna:

- (1) rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. poz. 2294)

- (2) zawiadomienie Komisji Europejskiej w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących dobre praktyki higieniczne i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (Dz. Urz. UE C 355 z 16.09.2022, str. 1)

